RACINES (2)

CUISINE AVISÉE

«...Dans les jours de bonheur, le monde est comestible...»
(Gaston Bachelard)

COMMUNICATION :
FeGH

penseur en nourriture

J'ai dit OUI à RACINES (2)
pour 3 mois moins cinq jours,
parce qu'il le vaut bien...

Pour en savoir davantage,
téléphonez-moi, j'adorerais M : 06 83 52 69 56
sinon mode habituel par e-mail :
fegh@pix-associates.com
www.pix-associates.com

Pix & Associates
est notre nouveau groupe de communication
14, rue de la Lune 75002
un petit paradis enchanteur
avec Bureau Cuisine Douche de 23 m²
partagé avec mon associé Xavier Pourcines.
A votre disposition le matériel habituel,
photos en HD à votre convenance en ligne
par les liens dans l'e-mail.

Copyright photographique obligatoire :
Stéphanie Fraisse.

R2

39, RUE DE L'ABRE SEC

75001 PARIS

RÉSERVATION : 01 42 60 77 34

DU LUNDI AU VENDREDI

Pour mordus de tendresse !

Ce texte ne requerra pas plus de cinq minutes de votre attention.

La quarantaine tout juste éclose, cet homme vit sa passion et assume tranquillement son statut au service du goût, qui illustre une place centrale dans sa vie professionnelle.
Après des études écourtées, un parcours ascensionnel en ligne droite – deux ans chez Potel & Chabot pour y apprendre l'Art de Recevoir à la française, deux ans au Rue Balzac, 5 ans en tant que propriétaire au Café Moderne – le prépare au rôle du chef d'entreprise dans l'exigence.
La rigueur l'habite, la gentillesse l'accompagne, c'est une personne à l'écoute, avec, en prime, beaucoup d'affectivité et de courtoisie à l'égard de sa clientèle. Sa joie de vivre le porte, c'est son gaz de vie et c'est contagieux ! Du coup, son bien-être irradie l'atmosphère, un sentiment de quiétude vous pénètre jusqu'aux bouts des ongles et monte, d'une manière sacrée. Laissez-vous envahir. On est bien, chez les Racines.

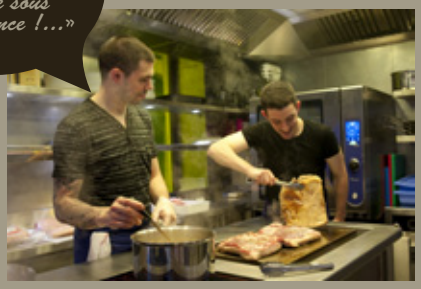
Minute ! Je dois encore ajouter ceci. Un détail d'importance.
L'homme est épicurien, sait boire et manger. Vous l'aurez compris, il fallait un sacré culot et beaucoup d'audace pour reprendre en octobre 2009, RACINES, marqué au fer rouge et devenir l'unique propriétaire aux Panoramas. David Lanher, c'est de lui dont-il s'agit, a osé.
La suite, vous ne la connaissez peut-être pas encore. David donne un p'tit frère à son RACINES.

RACINES (2)
Vient juste de voir le jour le vendredi 6 octobre 2011 à 18:30 au 39, rue de l'Arbre sec 75001 Paris. Le nouveau né se porte bien et prend toutes ses tétées. Un troisième RACINES est prévu pour début 2012 et verra le jour à New York City à Brooklyn, disons down town...

Manufacturé esprit d'équipe

«...WOOOoooOOO!!! duo à quatre mains à droite Nicolas Gauduin le chef, à gauche Pierre Moreddu, le second...»

«...poitrine de cochon de haute naissance sous surveillance !...»



CUISINE
Action !

Nicolas Gauduin n'a pas 30 ans. Un CAP de banlieue en poche pour seul bagage avec une envie passionnelle de cuisiner. Il sera le chef, assisté par son second Pierre Moreddu tout juste diplômé de l'école Grégoire Ferrandi et d'un aide de cuisine.
Au piano, Nicolas n'a rien à envier à Thélonious Monk, pas besoin de partition. Avec cette solide constance, sa cuisine est fougueuse comme aime à le dire David Lanher et l'on apprécie cette rigueur absolue. Nicolas Gauduin est un vrai cuisinier aussi bon à la plancha que le soliste Michel Petrucciani, c'est peu dire. Y'a pas mieux que ses mains expertes pour manipuler les cuissons sur les côtés, sur le dos, à l'envers, mais avec beaucoup de tendresse. Maîtrise : poulardes, canards, pigeons, gros poissons à fleur de peau. Sait ce qu'il doit faire pour le sucré, cautionné par le Picasso de la pâtisserie en personne, Pierre Hermé aime et le dit. Son parcours : un séjour au Laurent chez le grand professionnel qu'est Philippe Bourguignon, 6 années dans les cuisines d'Alain Passard, pas besoin d'en dire d'avantage pour la compétence.

«...ça grésille, ça croustille, ça ébouriffe les papilles et ça réchauffe l'enthousiasme !!!...»

«...Pour faire la cuisine il faut un cuisinier !...» Pagnol

SALLE
A votre service !

Ils sont trois pas encore trentenaires pour se partager 55 couverts
Et devinez quoi ? C'est Emilie Jolivet, une jeune femme sommelière, conseil-caviste, diplômée de l'Université du vin terroir de connaissance de Suze La Rousse. Chez RACINES (2) Emilie à la main de la salle au féminin, avec en prime une sensibilité pour les vins sans être ostentatoire facilitera vos choix, elle en connaît un rayon sur la question.
A ses côtés Christopher Léger comptabilise pas moins de 6 années de pratique chez René à Quai Ouest, forge la patience et l'expérience. Simon Durot, globe goûteur, nous revient d'un voyage au bout du monde nourri d'idées. Il fait ses débuts en super pro.
Tous seront aux petits soins sans exception.

Pour les réservations
T: 01 42 60 77 34
Déjeuner du lundi au vendredi 12h00 - 14h30
&
dîner 20h00 - 23h00

«...Réservation à la lettre !...»
«...Chorale de sensations 3 tours de poivre font font font!!!...»
«...On attend la cuisine, la cuisine n'attend pas !...»
«...La suite pour l'as !...»

LIEU
Les pieds sous la table !

Le décor est bien la première chose qu'on lorgne en entrant chez RACINES (2). Pas nécessaire de lâcher un nom, la signature est au plafond, sur les murs, derrière, à la salle à manger les lustres illuminent les hésitations.
Mode d'emploi : Pour les têtes à têtes, réclamer les tables 3, 4 et 5 elles sont pour deux, face à la cuisine. Réservez la 2 elle offre une vue panoramique pour une bande de quatre bien placée, avec une vue à 180°. Très confortable l'as est extra pour un vis à vis en duo collé serré sur canapé, pourquoi pas cinq en bout de table ou sur des genoux ? Mais avec autorisation. Une table d'hôtes toute en longueur en compagnie de 17 places à se partager en coude à coude, en face à face ou tout en enfilade. Quelques tables encore dispo pour deux à l'abri des regards. Au bout du couloir à gauche une vraie salle à manger pour 12 à 14 personnes pourra être privatisée et modulable, avec permettez, accès confidentiel au 2, rue Bailleul pour filer à l'anglaise.

Panorama d'intérieur

tables d'hôtes

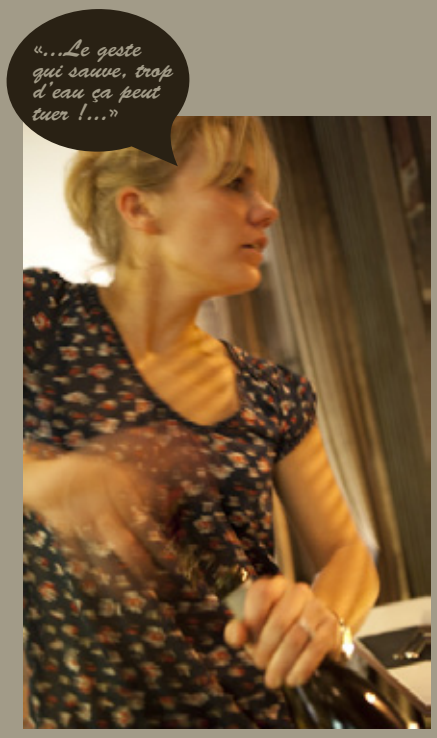
CARTE
Au tableau noir...

En savoir plus : Des plats qui célèbrent la simplicité, des salaisons tel que du Lardo di Colonnata, nom attribué par un label de qualité européen à un produit de la charcuterie italienne, servies sur des planches à déguster soit en solo ou à se partager, des fromages de saison, affinés par Martine Dubois, l'une des figures reconnues du fromage à Paris.

Du pain ce compagnon de table, celui du fidèle Jean Luc Poujauran, les remarquables poivres de Gianni Frasi, à mouliner fraîchement restent un moment d'émotion.

Les poulardes viennent du Sud Ouest, elles sont élevées par Pierre Duplantier qui frappe avant de venir déranger ses belles cocottes dans leur petit nid douillet. Trois petits coups secs, avant d'ouvrir la porte du poulailler.

Chaque matin, Annie Bertin, l'adorée des cuisiniers, maraîchère d'exception fait son «tour de champ», croquant ses minuscules poireaux-crayons et autres merveilles, quittent chaque matin par camion sa ferme de Blot pour alimenter Paris Dijon, Bordeaux et les Beaux de Provence... Joël Thiebault répond présent pour compléter les besoins des demandes grandissantes en légumes anciens retrouvés.



LA CAVE
Se rebiffe !

David Lanher entretient avec ses vignerons des relations privilégiées. Ça donne des vins propres à boire, certains sont vinifiés en bio-dynamie mais pas seulement.

Quelques coups de cœur en références :
Pascal Potaire installé dans la Vallée du Cher, fait partie d'un petit noyau d'irréductibles vignerons engagés dans la culture biologique et les vins naturels. Son vin de table pétillant nature Piège à filles, est irrésistible.

Laissez-vous faire avec Oh! que c'est bon, Omnivore atteste que Jean-François Ganevat est manifestement un des plus grands vignerons du Jura. Les meilleurs sommeliers du monde sont suspendus à sa pipette.

Claude Courtois et son fils, julien nous feront découvrir leurs domaines Les Cailloux du Paradis et le Clos de la Bruyère. De belles gourmandises à boire en Alsace en pinot gris chez Schueller et le Riesling Sonneberg 2005 de chez Binner. La Savoie, la vallée du Rhône, la Bourgogne, le Bordelais, le Beaujolais sont au rendez-vous, notre vignoble français n'est pas oublié. Une cave moderne pour les amateurs de choses rares. De belles découvertes à faire.

FeGH

penseur en nourriture
24X24 à votre écoute pour vous informer

le téléchargement des photos et vidéo HD c'est par ici :

Assiettes

Cuisine

Panoramique

Salle

et le téléchargement de la vidéo c'est par là !

filmé façon Martin Scorsese

N'imprimez que si nécessaire
RÉALISATION : PIX©ASSOCIATES/PUBLISHING